



## Ein Brot, in dem der Mehlwurm drin ist

**LINDAU Vier Schüler des Lindauer Strickhofs haben ein Brot entwickelt, das zu einem Zehntel aus Mehlwürmern besteht. Insekten zu essen, sei neu nicht nur erlaubt, sondern sinnvoll und vielleicht bald hip, sagen sie. Wir haben ihnen beim Backen über die Schultern geschaut und mit ihnen ins warme Brot gebissen.**

«Wie Popcorn, dazu schön nussig», sagt Stefan Michel und stellt eine blaue Tüte voller Mehlwurmlarven auf eine Ablage der Redaktionsküche. Er ist Projektleiter einer Versuchsreihe, die sich mit Insekten als Backware auseinandersetzt. Eine Maturaarbeit, zu der sich eine vierköpfige Gruppe von 19- bis 26-Jährigen zusammengetan hat. Ein Bäcker, ein Polymechaniker, zwei Lebensmitteltechnologien, einer davon ist Michel. Alle waren sie gespannt auf die neuen Möglichkeiten, die das per 1. Mai revidierte Lebensmittelgesetz bieten würde: nicht nur kochen, sondern eben auch backen mit Insekten.

### Noch sind Insekten teuer

Der Inhalt der blauen Tüte stinkt «bestialisch, beissend, undefinierbar widerlich», wie neugierige Redaktoren das Tun in der Küche kommentieren. Eine Tüte voller Larven von Mehlwürmern, eigentlich keine Würmer, sondern Käfer, ihre Larven sehen aber eindeutig wurmig aus.

Das Ziel der Maturandengruppe indessen war es, ein «im Geschmack ansprechendes, aber auch im Nährwert gesteigertes Brot mit Zusatz von Insektenmehl zu kreieren», wie die Schüler in einer Medienmitteilung schreiben.

Es war Oktober, als der Plan gefasst war: eine gemeinsame Maturaarbeit zum Thema. Die Betreuerin war skeptisch, die Neugier der Schüler aber gewann. Im Januar wurden bereits die ersten

Mehlwurmlarven in den Brotteig geknetet. Mit viel Bedacht: Das Material war teuer, 120 Franken habe ein Kilogramm Mehlwürmer gekostet, wie Michel sagt.

Gerne hätte Michel dem Experiment zuliebe auch zu Heuschrecken gegriffen, die sind

«Man hat halt im Kopf, dass das Zeug sonst irgendwo rumkrabbelt.»

*Simeon Brütsch, Bäcker*

neben Grillen jetzt auch zugelassen als Nahrungsmittel, aber die Heuschrecken seien noch fünfmal teurer gewesen. «Das dürfte sich ändern», sagt er, es sei abzuwarten, wie der Markt spiele.

### Panzer und Popcorn

In der Redaktionsküche steht neben Michel auch Simeon Brütsch, der Bäcker. «Bouillonig, herb, leicht bitter vielleicht», ergänzt er Michels Beschreibung des Geschmacks von Mehlwurmlarven und kippt eine ordentliche

Menge der schockgefrorenen Tiere in einen haushaltsüblichen Cutter. «Wir mahlen sie, der Chitinpanzer der Schalentiere fühlt sich im Mund zwar wirklich wie Popcorn an», sagt Brütsch, aber der Konsument würde das kaum akzeptieren. Zehn Prozent des gewöhnlichen Ruchbrotteigs macht das Larvenmehl aus.

Was der Konsument vom Produkt hält, das ist den vieren nicht unwichtig, wäre es doch seit einer

Woche denkbar, dass das Brot ins Sortiment der Grosshändler aufgenommen wird: «Immerhin konnten wir unsere Tests in der Jowa durchführen», dort arbeitet Brütsch. Zum Ehrgeiz der beiden Gäste mischt sich Stolz: «Wir finden, das Brot schmecke sehr gut»,

sagt Michel. Das habe sogar Brütschs Schwester bestätigt, die unfreiwillig den Blindtest gemacht hat: Brütsch hat ihr ein Brötchen für ihr Sandwich angeboten, ohne die Insekten zu erwähnen.

### Für «Hipster und Sportler»

Jetzt gehe es vor allem darum, den Ekelfaktor zu minimieren, wie Brütsch sagt. «Man hat halt schon im Kopf, dass das Zeug sonst irgendwo rumkrabbelt», sagt er, nun müsse man sensibilisieren und die Vorteile der Brotvariante hervorheben. «Das Zeug» krabbelt sonst mit Vorliebe in stärkehaltigen Speisen wie beispielsweise im Mehl herum, daher sein Name.

Bereits steckt der Teig als wohlgeformte Kugeln im Ofen, Brütsch hat es professionell geritzt, damit es schön aufgeht. Michel blättert in einem Dossier, bestehend aus Rezepturen, Nahrungsmitteltabellen, Inhaltsanalysen und dergleichen. Für einen freiwilligen Verzehr sprechen gemäss Michel hohe Eiweiss- und auch Fettanteile der Mehlwürmer, «aber auch die Tatsache, dass Insekten als Proteinlieferanten eine deutlich bessere Klimabilanz als Fleisch aufweisen». Gefragt, wer denn die Abnehmer für das Brot sein könnten, antwortet Brütsch: «Hipster und Sportler.» Die Hipster, weil ihr Produkt neu und Insekten jetzt in

# Der Landbote

Der Landbote  
8400 Winterthur  
052/ 266 99 01  
www.landbote.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 26'656  
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich



Seite: 11  
Fläche: 85'773 mm²



**Kanton Zürich**  
Baudirektion

Auftrag: 1088177  
Themen-Nr.: 540.003

Referenz: 65238472  
Ausschnitt Seite: 2/2

aller Munde seien, und Sportler wegen der idealen Nährwerte. Gerne würden die vier Männer weitertüfteln an ihrem Brot, wie Michel sagt. «Wenn wir mit unserem Projekt sogar den ersten Schritt beim Einsatz von Insek-

ten in der Backwarenindustrie begehen könnten, wäre das wie ein Sechser im Lotto.» Aus dem Ofen steigt der Duft von frisch gebackenen Brötchen. Irgendwo darunter liegt ein Hauch des Geruchs aus der blauen Tüte. Der

Biss ins Brot kostet Überwindung. Der Geschmack ist herb, tatsächlich etwas nussig vielleicht und eigentlich vor allem brotig. *Melanie Kollbrunner*

**Videoreportage**  
auf [www.landbote.ch](http://www.landbote.ch)



**Von den gefrorenen Mehlwurmmaden zum Brot:** Es gilt gemäss den beiden Maturanden des Strickhofs, den «Ekelfaktor» zu minimieren, damit ihr Insektenbrot zum Erfolg werden kann. Ihnen schmeckt ihre Kreation, der Testesser der «Landbote»-Redaktion ist zuversichtlich, ihm mundet es «ausgezeichnet».

*Madeleine Schoder*